

DON GIOVANNI FIOR D'ARANCIO

COLLI EUGANEI D.O.C.G.

MOSCATO GIALLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dieser herrliche Schaumwein entsteht aus den Trauben der Rebsorte Gelber Muskateller, einer süßen und aromatischen Varietät, die traditionsgemäß auf den Abhängen der Euganeischen Hügel im Einklang mit den Vorschriften für die Erzeugung des Schaumweins „Colli Euganei Fior D'arancio DOCG“ angebaut wird.

Er ist heiter und lebhaft, hat eine strohgelbe Farbe und betört mit dem zarten Duft von weißen Blüten, Kräutern und Aprikosen. Am Gaumen ist der Schaumwein vollmundig und intensiv mit Noten von kandierten Honigfrüchten und einem anhaltenden, angenehm fruchtigen Nachklang.

Idealerweise wird er kühl genossen, vorzugsweise an einem warmen Sommerabend, und ist ein perfekter Begleiter von klassischen Kuchen, Kleingebäck oder leichten Löffeldesserts.

BESCHREIBUNG

Rebsorte: Moscato Giallo – Dolce Aroma

Alkoholgehalt: 6 % vol.

Organoleptische Eigenschaften: intensives Strohgelb, fruchtiges Bouquet, am Gaumen schmeichlerisch mit Noten von kandierten Honigfrüchten.

Verkostungsvorschläge: ideal zu klassischen Kuchen und Gebäck, raffinierten Süßspeisen, Crêpes oder Löffeldesserts.

Serviertemperatur: 6° – 8° C

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Säure insgesamt: 6 g/l

Restzucker: 100 g/l

FORMAT

Erhältlich als Champagnotta im 75-cl-Format



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 75 cl
DON GIOVANNI FIOR D'ARANCIO
D.O.C.G.



8 002266 001243

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN
DON GIOVANNI FIOR D'ARANCIO
D.O.C.G.



8 002266 061247

QR Code web

